

BROWNIE MINUTO



CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180°C.

2. Colocar a lâmina ultrablade na taça com todos os ingredientes pela ordem descrita, com excepção das nozes.

3. Programar 45 segundos pulse. Repetir o programa se o chocolate ainda estiver inteiro.

4. Acrescentar as nozes e programar 10 segundos pulse. Repetir o programa se as nozes estiverem demasiado inteiras, até ficarem a gosto (gosto delas bastante moídas).

5. Misturar bem a massa com a ajuda da espátula e verter para uma forma tipo bolo inglês, previamente untada com manteiga e farinha.

6. Levar ao forno durante 20 minutos.

8. NOTA: As nozes podem ficar mais ou menos inteiras consoante o gosto.

9. Receita adaptada da original Yammi.

INGREDIENTES

- 100G DE MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- 100G DE AÇUCAR
- 50G DE FARINHA
- 3 OVOS
- 250G DE CHOCOLATE EM PEDAÇOS
- 100G DE MIOLO DE NOZ
- MANTEIGA E FARINHA QB PARA UNTAR